TANNINI

Softan® Vinification

Softan® Vinification partecipa alla stabilizzazione del colore dei vini rossi e rosati.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Formulazione:** Preparato a base di tannini catechici legati a dei polisaccaridi d'origine vegetale.
- **Interesse enologico:** Preparato a base di tannini catechici legati a dei polisaccaridi d'origine vegetale. **La frazione tannica** presenta una **concentrazione in catechina particolarmente elevata**. Ed è **scarsa in acidi fenolici** di tipo ferulico o paracumarico responsabili della produzione di etilfenoli.

  La **frazione polisaccaridica** partecipa alla stabilità colloidale della materia colorante. Softan® Vinification permette di creare una **maggiore quantità di legami stabili** con gli antociani e quindi di stabilizzare il colore grazie alla sua struttura molecolare.

  È particolarmente raccomandato per le uve che presentano un basso potenziale tannico (legato al vitigno o all'incompleta maturità) che può portare ad un precoce calo del colore nel corso dell'affinamento.

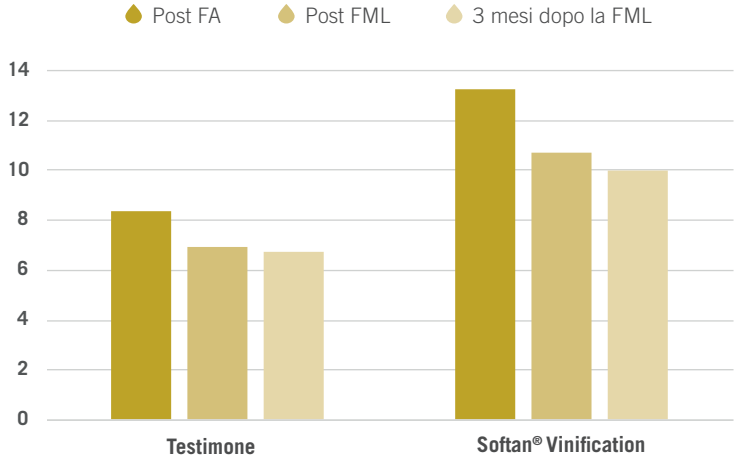
ISTRUZIONI PER L'USO

- Sciogliere in 10 volte il suo peso di vino o d'acqua, e incorporare alla massa durante un rimontaggio o un travaso, al fine di ottenere una perfetta omogeneizzazione. Aggiungere prima dell'ultima fase di filtrazione.
  Si usa in seconda aggiunta nel corso della fermentazione alcolica, dopo un calo di 30 punti di densità. (Utilizzo di Pro Tanin R® in prima aggiunta per la protezione dei tannini d'uva e della materia colorante per precipitazione delle proteine). Può essere utilizzato in svinatura, nel corso di un rimontaggio.

- **Dosi:** *Vini rossi:* da 10 a 60 g/hL. *Vini rosati:* da 2 a 10 g/hL.
  La dose di impiego dei tannini dipende dal tipo di vino e dall'obiettivo enologico che si vuole raggiungere. Chiedere consiglio al proprio enologo per rispettare il Codex Enologico (OIV). **Dosi massime legali (Regolamento UE):** 60 g/hL.

RISULTATI DI PROVE

1. INTENSITÀ DELLA MATERIA COLORANTE NEL TEMPO
Bordeaux, Cabernet Sauvignon, 2019



SPECIFICHE

FISICHE

- **Aspetto e colore:** Granuli marrone

COMPOSIZIONE

- **Umidità:** < 10 %
- **Ceneri:** < 4,5 %
- **Concentrazione di gomma arabica:** 0,5 g/g

LIMITI

- **Piombo**: < 5 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg
- **Arsenico:** < 3 mg/kg
- **Ferro**: < 50 mg/kg
- **Sostanze insolubili (acqua)**: < 2 %

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg (cartone da 10 kg) e sacchi da 5 kg (cartone da 10 kg)
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

GD/03-02-2025. Per uso enologico. Le informazioni contenute nella presente scheda sono fornite a titolo indicativo e allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono sottomesse al rispetto della legislazione e delle norme in vigore. Conforme al Regolamento UE n°2019/934 (e le sue modifiche)

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM